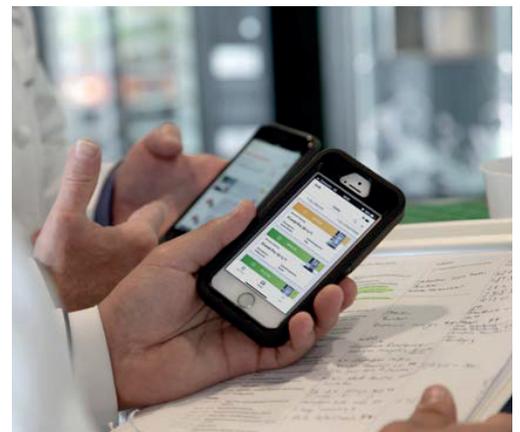




## iCombi Classic 20 teglie - Doppio carrello (Elettrico)

A soli 34 € al giorno



## Caratteristiche tecniche

Capacità 20 x 2/1 o 40 teglie gn1/1

Numero di pasti al gg. 300–500

Larghezza 1082 mm

Profondità 1117 mm (maniglia sportello inclusa)

Altezza 1807 mm (tubo di ventilazione incluso 1872 mm)

Peso 304 kg

Potenza allacciata 67,9 kW

Tensione 3 NAC 400 V

 **iCombi Classic può essere guardato da più punti di vista, ma i conti tornano sempre!**

Più prestazioni con meno consumi. Perché riduci il numero di apparecchi di cottura tradizionali e risparmi sui costi di investimento. Perché riduci il consumo di materie prime, grassi ed energia e hai quindi bisogno di meno risorse. E perché una produzione certificata per l'ambiente, una logistica di distribuzione efficiente dal punto di vista energetico e detergenti privi di fosfati sono sinonimo di sostenibilità, con un minor impatto ambientale.



# Ne vale la pena

Il risultato finale è un **ammortamento estremamente veloce**. E lavorarci è anche **divertente**.



## Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista: i conti tornano sempre.

## Convinciti di persona.

L'esempio si basa su un ristorante con 200 pasti al giorno in cui si utilizzano due iCombi Classic 10-1/1. L'apparecchio messo a confronto non dispone di **ClimaPlus**.

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il tuo guadagno aggiuntivo mensile	Calcola tu stesso
<b>Carne / Pesce / Pollame</b>			
Una considerevole riduzione delle perdite in cottura significa fino al 25%* in meno di materie prime da acquistare.	Costo materie prime 9.200 €  Costo materie prime con iCombi Classic 6.900 €	= 2.300 €	
<b>Energia</b>			
Grazie ai brevi tempi di preriscaldamento e alla moderna tecnologia di regolazione si consuma fino al 70%* in meno di energia.	Consumo 6.300 kWh × 0,12 € per kWh  Consumo con iCombi Classic 1.890 kWh × 0,12 € per kWh	= 529 €	
<b>Grassi</b>			
L'uso di grassi diventa quasi superfluo. I costi di acquisto e smaltimento si riducono fino al 95%*.	Costo materie prime 50 €  Costo materie prime con iCombi Classic 3 €	= 47 €	
<b>Ore di lavoro</b>			
Si risparmia tempo grazie alla produzione programmata, alla facilità d'uso e al lavaggio automatico.	35 ore in meno × 25 €**	= 875 €	
<b>Addolcimento dell'acqua/decalcificazione</b>			
Lavaggio automatico e decalcificazione eliminano questi costi.	Costi tradizionali 60 €  Costi con iCombi Classic 0 €	= 60 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo mensile		= 3.811 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		= 45.732 €	

\* Rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

\*\* Calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia.



## TABELLA RIEPILOGATIVA

### **iCombi Classic 20 teglie - Doppio carrello (Elettrico)**

Manutenzione ordinaria e straordinaria  
comprensiva di ricambi originali, ad esclusione  
della detergenza per la pulizia e decalcificazione.

Assicurazione RC

**Rata mensile 1.009,44 €**

**Costo giornaliero 34 €**

*Contatto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Banacario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.*